

Werde ONLINE-STAMMKUNDE und kaufe zu EXKLUSIVEN PREISEN ein! [Ausblenden](#)



# SAUVIGNON BLANC RIED SULZ

## ERSTE STK RIED

**5,9 G/L** SÄURE B.A. WS

**13,5 %** VOL. ALKOHOL

**0,75 L** INHALT

**2021 – 2026+** TRINKREIFE

**1,2 G/L** RESTZUCKER

**KORK** VERSCHLUSS

**27** JAHR ALTE REBEN

*Einladendes Bukett nach schwarzer Johannisbeere, gegrillter Paprika und getrockneten Wiesenkräutern. Geht mit Luft voll auf und verändert sich im Glas immer wieder. Fruchtaromen nach getrockneter Ananas und reifer gelber Amalfi-Zitrone gesellen sich dazu. Alles wirkt ruhig und doch ungemein verspielt und leichtfüßig. Am Gaumen zeigt dieser Ried Sulz bereits eine angenehme Trinkreife. Die herbalen Gerbstoffe sind perfekt integriert und verleihen Struktur und Tiefe. Eine leichte Salzigkeit und eine typische südsteirische Frische sorgen für hochwertigen Trinkfluss. Saftig und ausbalanciert wirkt er im langen Abgang nach.*  
Thomas Schabl, Weinakademiker

### Traubensorte

*Die Sorte hat kleine Blätter und ist dicht belaubt, die Trauben sind klein, kompakt und walzenförmig, die Beeren haben einen würzig-intensiven Geschmack.*

### Weinlese

*Lese und Traubenselektion per Hand. Maischzeit 12-24h. Langsame und schonende Pressung mittels Tankpresse. 12h débourbage (Vorklärung), spontane Vergärung im großen, neutralen Eichenfässern (600-2400lt). Ausbau je nach Fass 10 bis 12 Monate auf der Vollhefe, 1. Abstich unter Berücksichtigung günstiger Mondphasen in Stahltanks. Zum geeigneten Zeitpunkt wird der Wein mittels geringer Mengen Bentonit geklärt und mit einer geringen Dosis Schwefel konserviert. Nach weiteren Monaten Ausbau im Stahltank wurde dieser Wein unfiltriert abgefüllt.*

### Boden / Anbaugebiet

*Opok (Kalkmergel)*

### Speisebegleiter

*Vielseitig verwendbar: zu Süßwassergästen ebenso wie zu Spargel- und Pilzgerichten, zum Risotto...  
Pannonisches Karpfengulasch, Wolfsbarsch in Salzkruste, Weihnachtskarpfen, Thunfischsteak in Sesamkruste, Ceviche vom heimischen Saibling*



**FALSTAFF**  
(93 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage [weingut@gross.at](mailto:weingut@gross.at)